

調理済み食材への異物混入について

発生日 平成 22 年 6 月 28 日 (月)

発生場所 狛江第一中学校

概要

副菜「小松菜とベーコンのホットサラダ」に 3 ミリ程度の甲虫の一部が混入していた。



対応

学校教育課

速やかに、委託調理施設において、混入状況の確認を行なうとともに、責任者及び栄養士に当日の小松菜の納品状況と作業工程を確認した。納品された小松菜に虫が多く付着していたため、通常より洗う回数を増やすとともに下茹で後、流水につける時間を長くしたが、除去できず、混入したものであった。

今後の対策として、ほうれん草や小松菜等、葉物野菜を使用する場合は、次のとおり下処理等を行なうこととした。

納品された野菜に異物、虫がないか目視で確認する。虫がいた場合は、速やかに教育委員会栄養士に連絡し、対応を協議する。

また、下処理、調理工程において、次のとおり取り扱うことと再度確認した。

根から 3 cm 上の場所で切断する。流水で、3 回洗う。調理指示に従って裁断する。再度、流水で 3 回洗う。下茹で後、流水でよく流す。

以上、責任者に対し、作業工程を遵守するとともに、従業員に対し、しっかり指導するよう要請した。

調理委託業者

教育委員会の指導を受け、葉物の野菜が納品された場合、虫などの確認を十分に行い、異常がある場合は、教育委員会栄養士に連絡し、指示を仰ぐとともに、作業工程において、教育委員会の指導に従い、作業方法を改善した。また、下処理担当者に対して、異物混入を未然に防ぐよう指導した。